



This dish is not only delicious for the stomach but also for the eyes. And slightly spicy taste of Bulgogi balances well with mild taste of mushrooms.

Este plato no sólo es delicioso para el estómago, sino también para la vista. El sabor ligeramente picante del Bulgogi combina bien con el sabor suave de las setas.

Serves 2-3 people

Time: 30 min

Para 2 o 3 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredients / Ingredientes

- Bulgogi (100g)
- Wild Rice / Arroz salvaje (1/2 cup / taza)
- Risoni (Orzo) (1 cup / taza)
- Mushroom / Champiñones (6)
- Soy Milk / Leche de soja (1/3 cup)
- Fresh Rosemary / Romero fresco (optional)
- Salt and Pepper / Sal y pimienta (to taste / al gusto)



Recipe / Preparación

First, prepare the Bulgogi following the instructions and cut into small bite-size pieces.

Primero, prepara el Bulgogi siguiendo las instrucciones y córtalo en pequeños trozos para morder.

1. Prepare the wild rice following the instructions on the package and cook for about 15-20 min.
1. Prepara el arroz silvestre siguiendo las instrucciones del paquete y cocínalo durante unos 15-20 minutos.
2. Roast the Risoni over a medium heat and then slowly start adding water (about 1 cup). Keep stirring.
2. Tuesta el Risoni a fuego medio y luego comienza a agregar lentamente agua (aproximadamente 1 taza). Sigue removiendo.
3. When the Risoni absorbs all the water, add the soy milk and stir over a low heat.
3. Cuando el Risoni haya absorbido toda el agua, agrega la leche de soja y revuelve a fuego bajo.
4. Fry the bite-size cut mushrooms and then add Risoni, wild rice and Bulgogi.
4. Fríe los champiñones cortados en trozos pequeños y luego agrega el Risoni, arroz silvestre y Bulgogi.
5. Add salt and pepper to taste and sprinkle with fresh rosemary.
5. Agrega sal y pimienta al gusto y espolvorea con romero fresco.



Enjoy your meal!

